

การวิจัยครั้งนี้มีจุดมุ่งหมาย เพื่อต้องการทราบบทบาทการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมเขตกรุงเทพมหานคร และเพื่อทราบถึงความสัมพันธ์ระหว่างอายุ ระดับการศึกษา สาขาวิชาที่จบและประสบการณ์ในการทำงานกับบทบาทในการอนุรักษ์อาหารไทยในภาระหน้าที่ด้านต่าง ๆ คือ ตำแหน่งงาน การศึกษาเรื่องอาหารไทย การประกอบอาหารคาว หวาน และการจัดจำหน่ายและการสาธิต โดยมีประชากรในการวิจัยคือผู้ประกอบอาหารไทยในโรงแรมที่อยู่ในเขตกรุงเทพมหานคร จำนวน 128 คน ซึ่งเท่ากับจำนวนโรงแรมในเขตกรุงเทพมหานคร การวิเคราะห์ข้อมูล ดำเนินการโดยใช้ค่าสถิติร้อยละ ค่ามัชฌิมเลขคณิต ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และหาค่าความสัมพันธ์ด้วยค่าการทดสอบไคสแควร์ (Chi - Square test) (Joseph, 1993) กำหนดนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ $(\alpha) = .05$

ผลการวิจัย พบว่า

ด้านสถานภาพทั่วไป ของผู้ตอบแบบสอบถาม ผู้ประกอบอาหารไทยในโรงแรมเป็นเพศชายมากกว่าเพศหญิงเล็กน้อย คิดเป็นร้อยละ 55.50 อายุส่วนใหญ่มากกว่า 40 ปี คิดเป็นร้อยละ 68.00 จบการศึกษาค่ากว่าปริญญาตรี คิดเป็นร้อยละ 84.40 สาขาที่จบการศึกษาส่วนมากทางด้านอาหารและโภชนาการ คิดเป็นร้อยละ 52.30 ด้านประสบการณ์ในการทำงาน อยู่ระหว่าง 1 - 10 ปี คิดเป็นร้อยละ 60.20 ในด้านบทบาทผู้ประกอบอาหารไทย พบว่า ที่ปฏิบัติอยู่ในระดับปฏิบัติประจำ คือ ด้านหน้าที่และตำแหน่ง ด้านการศึกษาเรื่องอาหารไทย และด้านการประกอบอาหารคาว หวาน ส่วนด้านการจัดจำหน่ายและการสาธิต ปฏิบัติอยู่ในระดับพอสมควร สำหรับด้านความสัมพันธ์ พบว่า ผู้ประกอบอาหารไทยและเผยแพร่อาหารไทยในโรงแรมที่มีความสัมพันธ์กันตามนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 คือ อายุกับบทบาทด้านการประกอบอาหาร คาว หวาน สาขาที่จบการศึกษาและประสบการณ์ในการทำงานกับบทบาทด้านการศึกษาเรื่องอาหารไทย สำหรับที่ไม่พบความสัมพันธ์ คือ อายุกับบทบาทด้านการศึกษาเรื่องอาหารไทย สาขาที่จบการศึกษาและประสบการณ์ในการทำงานกับบทบาทด้านการศึกษาเรื่องอาหาร คาว หวาน และประสบการณ์ในการทำงานกับบทบาทด้านหน้าที่และตำแหน่ง

ABSTRACT

TE 152625

The research aims to study roles of Thai cooks working in hotels in Bangkok on two aspects : the conservation and promotion of Thai food : the relation between their age, education, field of study, experience on Thai food conservation, focusing on their job positions, Thai food research, main course and dessert cooking and food selling and demonstration. The subjects were 128 cooks selected from all 128 hotels listed as members of Thai Hotel Association in Bangkok. The statistical devices are percentage, mean, standard deviation and Chi-Square test at the significantly different level of .05.

The results revealed that 55.50% of the cook are males. 68.00% of them are older than 48.40% of them have the educational level of grade 12 or vocational education. 52.30% attended foods intensive courses. 60.20% have Thai-meal cooking experience in hotels from 1 – 10 years.

It is found that there is a statistical difference at .05 on nearly most aspects, that are, age, education, field of study work experience related to the Thai food conservation on job position, Thai food research, main course and dessert cooking and food selling and demonstration.

However, there is no statistical difference between the relation of the field study and main course and dessert cooking.